la Cronaca di Verona e del Veneto

Data 25-10-2019
Pagina 17
Foglio 1

DAL 26 OTTOBRE AL 10 NOVEMBRE

NEI PIATTI DEI RISTORANTI TIPICI

Le new entry sono: all'Isolo, al Borgo, al Parigin, Torcolino da Barca, da Montresor, Nori e Pane Vino Casa dell'Amarone

Zucca nostrana e castagna di San Zeno di Montagna saranno i protagonisti della cucina veronese delle prossime settimane. Dal 26 ottobre al 10 novembre, i ristoranti tipici della città proporranno nei propri menù queste due eccellenze locali di stagione. Ai quali si aggiungono le rape rosse e le fragole tardive, un omaggio alla campagna di prevenzione 'Ottobre in rosa'.Un binomio, quello di zucca e castagne, che contraddistingue l'arrivo dell'autunno e che ora verrà valorizzato con nuove ricette ed elaborazioni culinarie, con cui verranno realizzati primi, secondi e dessert. A fornire la materia prima, ci pensano i produttori locali. In particolare, l'azienda agricola Poli di Oppeano e altre aziende di Veronatura/Campagna Amica, mentre le castagne arrivano dal Consorzio di tutela del Marrone di San Zeno DOP. L'iniziativa si inserisce nel progetto del Comune che mette insieme i ristoratori tipici di Verona e le aziende locali per promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio nella loro stagionalità. A proporre il menù autunnale ci saranno altri sette ristoranti tipici, da poco entrati nella lista dei locali con il riconoscimento. Proprio in sala Arazzi, hanno ricevuto la vetrofonia dalle mani dell'assessore al Commercio Nicolò Zavarise. Le new entry (*nella foto*) sono: Trattoria all'Isolo, Osteria al Borgo, Trattoria al Parigin, Torcolino da Barca, Osteria da Montresor, Osteria Nori e Trattoria Pane Vino Casa dell'Amarone.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.